Epesses Clos du Boux 2023

CHF 26.50 | 10 cl = CHF 3.79

Der Epesses Clos du Boux drückt aufs Schönste die ganze Mineralität dieses Grand Cru aus: ausladende Fülle, Struktur, Frucht, Grosszügigkeit, Volumen und Schmelz. Er verströmt einen Hauch von Gewürzen, bevor er im Finale eine subtile, elegante Bitternote offenbart, die seine Länge noch akzentuiert.

Produzent	La Maison Massy
Kategorie	Weisswein
Land	Schweiz
Region	Waadt
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	70 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Chasselas
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	7163
Passt zu	Fisch, Geflügel, Käse

Vinifikation

Temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank. Der Epesses Clos du Boux wird vegan hergestellt und es werden somit zur Schönung keinerlei tierische Produkte verwendet.

Terroir

Die Chasselas-Reben des Topgewächses Epesses Clos du Boux wachsen auf sehr kalkhaltigen Böden in Weinbergen, die ein Gefälle von 40 bis 50 % aufweisen und wunderschön direkt am See liegen.

Geschichte

Ein Qualitätswein mit langer Tradition aus dem Lavaux. Das Gutshaus Clos du Boux in Epesses stammt aus dem 17. Jahrhundert. Albert Massy, der Grossvater des heutigen Besitzers Luc Massy, erwarb es vor etwa 100 Jahren. Seit 1995 führt Luc das Weingut.